

中国高等院校邮轮人才培养联盟  
国际邮轮乘务专业教学协作中心

组织编写

邮轮乘务专业系列教材



# 邮轮

## 餐饮服务管理

主 编 丁陈娟  
副主编 覃雪梅  
主 审 程爵浩



大连海事大学出版社

中国高等院校邮轮人才培养联盟 组织编写  
国际邮轮乘务专业教学协作中心  
邮轮乘务专业系列教材

# 邮轮餐饮服务管理

主 编 丁陈娟

副主编 覃雪梅

主 审 程爵浩

大连海事大学出版社

© 丁陈娟 2015

图书在版编目(CIP)数据

邮轮餐饮服务管理 / 丁陈娟主编. — 大连 : 大连海事大学出版社, 2015. 11

邮轮乘务专业系列教材

ISBN 978-7-5632-3251-2

I. ①邮… II. ①丁… III. ①旅游船—饮食业—商业服务—高等学校—教材  
②旅游船—饮食业—商业管理—高等学校—教材 IV. ①F590.7②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 281782 号

大连海事大学出版社出版

地址:大连市凌海路1号 邮编:116026 电话:0411-84728394 传真:0411-84727996

<http://www.dmupress.com> E-mail:cbs@dmupress.com

大连住友彩色印刷有限公司印装

大连海事大学出版社发行

2015年11月第1版

2015年11月第1次印刷

幅面尺寸:185 mm × 260 mm

印张:20.75

字数:504千

印数:1~2000册

出版人:徐华东

责任编辑:魏悦

责任校对:张慧

封面设计:王艳

版式设计:解瑶瑶

ISBN 978-7-5632-3251-2 定价:45.00元

中国高等院校邮轮人才培养联盟邮轮乘务专业系列教材

## 编委会

主任:郑炜航

副主任:马魁君 徐华东 胡一民 胡颖

委员:(以姓氏笔画为序)

李锦伟 吴伯明 张耀先 陈贵超 陈晓琴 陈增红

周旺 周明顺 施祝斌 徐永清 程爵浩

# 序

当今,邮轮旅游作为一种时尚和热门产业,正在向着现代社会的每个角落渗透,改变着人们传统的旅游观念。随着中国经济的高速发展,中国的邮轮旅游业顺天时、应地利、聚人和,进入持续发展的快车道。乘坐邮轮出境游这一新兴旅游方式,在中国受到越来越多人的青睐,从2005年仅有几千人,到2014年已经突破70万人,2015年预计突破100万人。

未来中国将成为全球最大的邮轮市场之一,增长空间巨大。

受国家旅游局委托,中国交通运输协会邮轮游艇分会(CCYIA)编制的《中国邮轮旅游发展总体规划》(简称《规划》)出台,《规划》提出的发展要点之一是邮轮人才培养教育体系的建立与完善。2014年8月23日,“美国皇家加勒比游轮公司人才培训中心”在位于天津海河教育园区内的天津海运职业学院正式揭牌。在这一背景下,为规范邮轮专业人才的教育培养,在中国交通运输协会邮轮游艇分会指导下,全国交通运输职业教育教学指导委员会航海类专业指导委员会与中国高等院校邮轮人才培养联盟和国际邮轮乘务专业教学协作中心共同组织相关院校专门为国际邮轮与旅游管理专业学生编写了“邮轮乘务专业”系列教材。

系列教材编委会由各有关高等院校的校领导和专家组成,本人担任编委会主任,天津海运职业学院院长马魁君教授、全国交通运输职业教育教学指导委员会航海类专业指导委员会秘书长胡一民教授、大连海事大学出版社社长徐华东编审、天津海运职业学院副院长胡颖副教授等担任编委会副主任。系列教材主审为上海海事大学程爵浩教授。

参加系列教材编写的人员均为教授、副教授或讲师,具有丰富的教学、编写教材经验和服

务邮轮的工作经历。

系列教材首批计划出版11种,包括《邮轮餐饮服务管理》、《邮轮休闲娱乐服务管理》、《邮轮服务礼仪》、《邮轮安全管理》、《邮轮服务英语》、《邮轮英语视听说教程》、《邮轮客舱服务管理》、《邮轮旅游地理》、《邮轮酒吧服务管理》、《邮轮英语词汇手册》、《邮轮市场营销》。

第二批计划出版5种,包括《邮轮概论》、《邮轮适用法律》、《邮轮督导》、《邮轮大厨》、《邮轮服务心理学》。

系列教材的编写汲取了学术界相关知识、理论和研究成果,参考了大量相关文献资料,力求体例清晰、内容新颖、图文并茂、重点突出,并注重系列教材之间的互相配合,适用于高等院校邮轮人才培养,也可作为邮轮旅游从业人员的参考用书。

系列教材的编写和出版得到了大连海事大学出版社的鼎力支持,徐华东社长、时培育总编辑对系列教材的编写框架、体例、取舍等提出了很多指导性建议及中肯的、建设性的修改意见,在此表示感谢。

由于水平有限,加之时间特别仓促,不妥之处在所难免,敬请有关专家、读者指正!

郑炜航

2015年8月

# 前 言

本书是专门为从事国际邮轮餐饮服务的一线人员量身定制的一本教材。本书既强调邮轮餐饮服务人员对邮轮产业、邮轮餐饮产品的基础知识和理论的掌握,又注重邮轮餐饮的实用性、实操性特点。邮轮餐饮服务与传统的酒店餐饮服务不同,工作的环境、产品的分类、工作的时间等都有很大的区别。邮轮餐饮服务人员只有熟悉邮轮餐饮服务的特性,才能更好地为宾客提供个性化的优质服务,才能满足宾客的需求及超出宾客的期望值。本书作为国际邮轮海乘专业的教材,具有以下特点:

(1)具有国际性、前瞻性,填补空白。首先,在国内目前还没有专门为国际邮轮海乘专业量身定做的餐饮服务教材,许多国际邮轮海乘专业餐饮服务教学使用的都是酒店类的餐饮服务教材,故本书的出版填补了国内国际邮轮海乘专业餐饮服务教学用书的空白。

其次是本书在编写过程中,征求了在邮轮餐饮工作的员工及行业专家的建议,结合各邮轮公司不断进入中国市场的现状,对邮轮餐饮的发展进行了积极的探索和分析。

(2)针对性强,实用性强。中国的邮轮产业目前还处于起步阶段,存在操作不规范、专业师资严重匮乏、教材空白等问题。本书针对邮轮餐饮服务岗位、邮轮餐饮产品的特性进行详细的阐述,重点介绍了邮轮独有的宴会方式及类型,对国际邮轮海乘专业学生的学习具有较强的针对性和实用性。

(3)理论适度,重在技能。本书充分考虑了国际邮轮海乘专业的学习特点,理论知识强调适度、够用,突出技能操作。

(4)信息量大,图文并茂。本书介绍了国际各邮轮公司的相关信息,并配以大量的邮轮餐饮图片,信息量大,图文并茂,通俗易懂。

本书既可作为国际邮轮海乘专业学生的教材,也可以作为社会人员了解邮轮餐饮的自学教材。

本书由南宁职业技术学院丁陈娟任主编,钦州学院覃雪梅任副主编。全书共分九章,天津海运职业学院张红升负责第一章、第二章第二节和第四节的编写;丁陈娟负责第二章第一节、第三节、第五节和第六节的编写;浙江国际海运职业技术学院的孔洁负责第三章的编写;南宁职业技术学院的何兰、方堃负责第四章的编写;浙江国际海运职业技术学院的刘利娜负责第五章的编写;覃雪梅负责第六章的编写;郑州旅游职业学院的张丽负责第七章的编写;钦州学院的戴艳平和南宁职业技术学院的林叶新负责第八章的编写;钦州学院的吴晓颖负责第九章的编写。全书由丁陈娟、覃雪梅和黄钰荃统稿。

本书在编写过程中进行了大量的调研,非常感谢众多行业专家的指导。由于时间紧,本书存在许多不足,恳请予以批评指正,以待修改。

编 者

2015年6月18日

# 目 录

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 第一章 邮轮餐饮管理导论       | 1   |
| 第一节 邮轮餐饮概况         | 3   |
| 第二节 邮轮餐饮部组织机构与职能   | 10  |
| 第三节 邮轮餐饮经营的特点      | 16  |
| 第四节 邮轮餐饮服务人员的素质要求  | 18  |
| 第二章 邮轮餐饮服务基本技能     | 25  |
| 第一节 托盘服务技能         | 27  |
| 第二节 餐巾折花技能         | 37  |
| 第三节 摆台服务技能         | 50  |
| 第四节 斟酒服务技能         | 70  |
| 第五节 上菜服务技能         | 76  |
| 第六节 餐台插花技能         | 79  |
| 第三章 自助式餐饮服务        | 97  |
| 第一节 自助式餐饮服务简介      | 99  |
| 第二节 自助式餐饮服务流程及标准   | 107 |
| 第三节 自助式餐饮菜品设计      | 118 |
| 第四节 自助式餐饮服务餐台及环境设计 | 126 |
| 第四章 西餐服务           | 131 |
| 第一节 西餐简介           | 133 |
| 第二节 西餐餐台设计         | 138 |
| 第三节 西餐服务流程及标准      | 142 |
| 第四节 西餐菜品设计         | 153 |
| 第五节 西餐厅环境设计        | 156 |
| 第六节 酒水服务技巧         | 159 |
| 第五章 邮轮特色餐饮服务       | 185 |
| 第一节 船长晚宴服务         | 187 |
| 第二节 特色宴会服务         | 204 |
| 第三节 特色餐厅服务         | 213 |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 第六章 菜单              | 219 |
| 第一节 菜单的作用和种类        | 221 |
| 第二节 菜单的设计与制作        | 225 |
| 第七章 邮轮餐饮管理          | 231 |
| 第一节 厨房分类及岗位设置       | 233 |
| 第二节 餐饮前厅与后厨沟通技巧     | 236 |
| 第三节 邮轮餐饮原材料管理       | 239 |
| 第四节 邮轮餐饮成本管理        | 248 |
| 第八章 邮轮餐饮卫生与安全       | 257 |
| 第一节 餐饮食品卫生管理概述      | 259 |
| 第二节 邮轮餐饮卫生标准与原则     | 259 |
| 第三节 食品卫生与安全         | 262 |
| 第四节 邮轮餐饮卫生与安全的控制与监督 | 267 |
| 第九章 邮轮餐饮服务质量管理      | 273 |
| 第一节 邮轮餐饮服务质量的概述     | 275 |
| 第二节 邮轮餐饮服务质量的的内容    | 278 |
| 第三节 邮轮餐饮服务质量的控制与监督  | 281 |
| 附录 中华人民共和国食品安全法     | 296 |
| 参考文献                | 321 |



# 第一章

## 邮轮餐饮管理导论

### 学习目标

1. 了解邮轮餐饮概况。
2. 了解邮轮餐饮部组织机构与职能。
3. 熟悉邮轮餐饮经营的特点。
4. 掌握邮轮餐饮服务人员的素质要求。







## 第一节 邮轮餐饮概况

邮轮旅游始于18世纪末,兴盛于20世纪60年代。邮轮度假风潮是由欧洲贵族开创的,这种优雅、闲适、自由的旅游是欧美人最向往的度假方式之一。自从2006年意大利“歌诗达”号邮轮进入中国以来,邮轮旅游已越来越为人们所熟知,并逐渐走进寻常百姓家。

### 一、认识邮轮

邮轮在国外已经有一百多年的历史,曾经的“邮轮”是邮政部门专用的运输邮件的交通工具之一,在邮递服务的初期,洲际的邮递服务都是依靠邮务轮船将信件和包裹由此岸送到彼岸,这些英国轮船往往需悬挂英国皇家邮政的信号旗。1850年以后,英国皇家邮政允许私营船务公司以合约形式,帮助他们运载信件和包裹。这个转变,使一些原本只是载客船务公司旗下的载客远洋轮船,摇身一变成为悬挂皇家邮政信号旗的远洋邮务轮船,“远洋邮轮”一词便因此诞生。

但后来由于喷气式客机的出现,远洋邮轮渐渐丧失它的载客、载货功能和竞争力;远洋邮轮的角色亦由邮轮演变为只供游乐的游轮。所以严格上来说,现在一些旅程或长或短的玩乐式邮轮,由于丧失了运载信件和包裹的功能,已经不再是传统意义上的“邮轮”了。

现代邮轮是指海洋上的定线、定期航行的大型客运轮船。但它的功能又不仅仅局限于运送客人,现代邮轮是和旅游紧密结合的。众所周知旅游包括“食、住、行、游、购、娱”六大要素,从这个意义上说,现代邮轮不仅仅扮演“行”的角色,而且能够满足客人“食、住、游、购、娱”五个方面的全部需求。

### 二、认识邮轮餐饮

旅游活动的“食”这一要素,不是简单地满足客人的生理需求,还要让客人品尝到不同地方的特色美食、风味小吃等。同样在邮轮上,也不是简单满足客人的一日三餐,单就提供餐饮的场所来说,就有主餐厅、特色餐厅、快餐厅、自助餐厅、酒吧、咖啡馆等多种餐饮场所,同时还有客舱送餐服务。

#### ►(一)主餐厅

邮轮上的主餐厅(宴会餐厅)是指能够同时容纳较多客人的规模较大的餐厅,一般只在晚餐时段开放。主餐厅主要是为客人提供固定的餐位的一种宴会餐厅;如果客人人数过多,则会分时就餐,比如将客人分成两批分别在晚上6点和8点进餐。主餐厅也为客人提供点餐服务,菜点以西餐菜品为主,每餐为客人提供一定品种的菜式,按照西餐方式服务,餐费及服务费用包括在船票价格中。

比如皇家加勒比邮轮公司(Royal Caribbean Cruises Ltd.)的“海洋航行者”号(Voyager of the Seas)邮轮的主餐厅(见图1-1)就上下贯穿第三、四、五共三层甲板,第三层命名为“卡门”,第四层命名为“波西米亚”,第五层命名为“魔笛”,另外还有“塞维利亚”“格兰纳达”两间贵



宾间。



图 1-1 主餐厅

### ➤(二) 特色餐厅

邮轮上的特色餐厅一般以某个国家或地区的特色菜点为主,提供相应的特色美食。特色餐厅需要提前预订餐位,菜点及酒水由客人自主选取,餐费及服务费不包括在船票价格中。虽然特色餐厅需要自费,但相对于陆地上的高档西餐厅来说,价格还是比较实惠的,同时还会经常搞一些优惠活动。

比如荷美邮轮公司(Holland America Line)的“诺丹”号(MS Noordam)邮轮的特色餐厅——品尼高奥德赛高级扒房(Pinnacle Grill),这里的特色牛排(见图 1-2)采用优质上等牛肉,牛排包括 900 g 的上等腰肉牛排、200~300 g 的季菲力牛排以及双牧场牛排,饭后小吃有薯条和酥炸蘑菇。开胃菜是白兰地山葵调味的虾仁杯、大块蟹饼和鞑靼牛排。收费标准是晚餐 25 美元/位,午餐 10 美元/位,儿童半价。



图 1-2 特色餐厅及菜品

### ➤(三) 快餐厅

邮轮上的快餐厅也就是提供特色小吃的餐厅,提供简单的食品饮料,价格相对较低。

比如皇家加勒比邮轮公司的“海洋航行者”号邮轮的尊尼火箭美式快餐厅(Johnny Rockets)(见图 1-3),充满着美国 19 世纪 50 年代的复古怀旧气息,在这里可以品尝到最传统地道的美式汉堡和快餐,炸得金黄香脆的薯条和洋葱圈,配上可口的果味奶昔或可乐,还有热情的



服务生会用歌舞助兴让人们在感受异域文化差异的同时,心情还能快乐起飞。

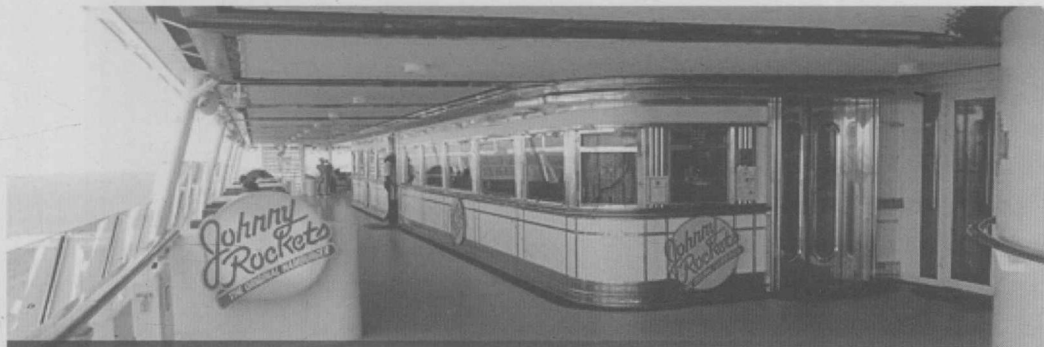


图 1-3 快餐厅

#### ➤(四)自助餐厅

邮轮上的自助餐厅是最受客人欢迎的餐厅之一,自助餐厅提供了各种各样的食品和饮料,自助取用,非常方便。自助餐厅早、午、晚餐都有供应,餐费包含在船票价格中。

比如皇家加勒比邮轮公司的“海洋水手”号邮轮的帆船自助餐厅(Windjammer)(见图1-4),为客人准备了新鲜水果、精致甜品、各色沙拉、现做主菜等多种美食,新鲜而丰盛,您可以选一个靠窗的座位,边欣赏海景边品尝美食。在自助餐厅一定要注意吃自助餐的基本礼仪,食物可以多次取用,但每次一定要少取,不要浪费食品。



图 1-4 自助餐厅

#### ➤(五)酒吧

邮轮上的酒吧是重要的娱乐和社交场所之一,是客人们晚上消遣、放松的好去处。酒吧一般在晚上营业,酒水是收费的。

比如挪威邮轮公司(Norwegian Cruise Line)的“逍遥”号(Breakway)邮轮上的真冰吧(SVEDKA and Inniskillin Ice Bar),该酒吧完全使用冰来建造,冰的桌子、椅子、玻璃以及墙面,透过LED技术模仿北极圈的北极光做照明(见图1-5)。客人花20美元就能享有特别服务(包含两款特色调酒),酒吧将提供以思维卡伏特加做成的调酒,还有云岭冰酒。整个房间维持在0℃以下的冰凉状态,这样才能避免冰雕以及固定装置融化。冰吧可以同时容纳约25位顾客,营业时间为晚5:30~晚10:30。冰吧的目的在于让顾客体验终极凉爽。顾客可以在-8℃的冰吧里边喝酒边聊天。但是一定要注意,进入冰吧之前,顾客必须穿上加厚外套和手套来保持



身体温暖。

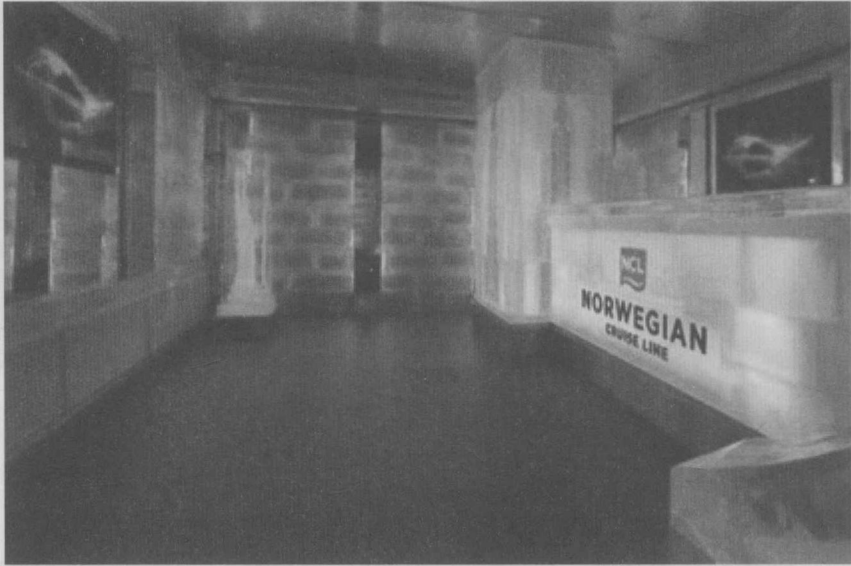


图 1-5 酒吧

#### ➤(六) 咖啡馆

邮轮上的咖啡馆也是客人们最喜欢去的地方之一。相对于酒吧的喧嚣,咖啡馆更适合喜欢安静的客人。咖啡馆为客人提供各种咖啡及小食品,也是收费的。

比如歌诗达邮轮公司(Costa Cruise Lines)的“大西洋”号(Atlantica)邮轮上的弗洛里安(Florian)咖啡馆(见图 1-6),这座海上的咖啡馆复制自威尼斯的弗洛里安咖啡馆。坐落在威尼斯圣马可广场的弗洛里安咖啡馆建于 1720 年,自开业以来,威尼斯的达官贵人、商人使节、文人墨客、演艺明星等均光顾此地,如作家海明威、诗人歌德、画家卢梭、钢琴家鲁宾斯坦都曾在这里的座上宾。在该邮轮上同样也可以感受威尼斯风情,因为这里不仅复制了原咖啡馆的装潢和家具,就连食饮的味道、使用的杯子也延续着同样的风格。

#### ➤(七) 客舱送餐服务

客舱送餐服务也是邮轮上为客人提供餐饮服务的一种方式,一般不收费,但菜式品种较少,服务时间也有限制。当客人需要客舱送餐服务时,可以通过电话直接点餐,也可以用门把手菜单点餐。在有下船游览的活动的早上,各个餐厅都会人满为患,这时如果提前叫了客舱送餐服务,不失为一种明智的选择。

在邮轮上用餐是一种难得的享受。白天有各种不同的用餐选择,如在主餐厅、在甲板上、在比萨店或者咖啡厅,这些只是其中的一部分,大多数邮轮在晚间提供多个用餐场所,某些餐厅提供 24 小时餐饮服务。在邮轮上,每一餐您都会享受到各种风味的餐点,都是一次愉悦的美食旅游。



图 1-6 咖啡馆

## 知识拓展

### “大都市用餐”体验——“海洋量子”号开启邮轮用餐新时代<sup>①</sup>

“海洋量子”号(Quantum of the Seas)邮轮属于皇家加勒比邮轮公司。量子系列邮轮是全球邮轮史上的又一次重大飞跃,更多“海上初体验”的娱乐革新被引入其中。例如跳伞体验将让游客在300英尺(1英尺=0.3048 m)的高度体验惊险刺激的空中之旅;海上最大的室内运动及娱乐综合性场馆则配备了碰碰车和旱冰场等设施;宽敞且先进的邮轮客房,每个客房都可观景。“海洋量子”号邮轮拥有诸多前所未有的突破性设施,北极星以360°摇臂支撑在距海平面近100 m的高空,让游客将巨大船体和广阔海景尽收眼底。“海洋量子”号作为量子系列中的第一艘邮轮,排水量约16.8万t,可容纳4180名乘客,是世界上最大的十艘邮轮之一。

“海洋量子”号邮轮不仅在娱乐设施、客舱等方面有突破,在用餐方面也提出了全新的理念,即“大都市用餐”体验。船上多达19家各式餐厅(5家主餐厅、5家特色收费餐厅、9家休闲餐厅)以及多家酒吧,游客如同身处任何一个国际大都市,不再像传统邮轮一样被指定用餐地点和时间,而是根据喜好自由选择,并与你喜欢的人一起在风格氛围迥异的各式餐厅内用餐。

来自世界各地的专业厨师团队精心打造多国美味,包括中式、美式、意式、欧式、日式、泛亚式、国际式、健康式、创意佳肴,更有比萨、中式面点、三明治等休闲美食风味,以及每晚免费中式传统火锅供应,真正满足“吃货”们一次旅行吃遍寰宇美食的梦想。

#### 一、五家免费主餐厅

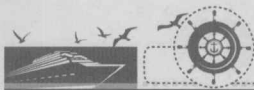
过往的邮轮经历,让大家深刻地记住邮轮上每晚都奢华美味的主餐厅料理。但“海洋量子”号却打破这一用餐格局,带来了“每一晚主餐厅不再重复,动态用餐重塑用餐方式”。

当五个迥然不同的免费餐厅替代了原先恢宏气派的主餐厅时,无论是滋味,还是景观和氛围,都会让你获得耳目一新的体验哟!

##### (一)美国爱肯烧烤餐厅

美式风味的美国爱肯烧烤餐厅(位于4层甲板,免费),是不能错过的美国特色,是提供正

<sup>①</sup> 资料来源:皇家加勒比邮轮公司官网。



宗美国公路旅行用餐的主餐厅,这里洋溢着好客和大自然的氛围!伴随着好莱坞经典影片的故事,品尝着令人垂涎欲滴的美味,新奥尔良秋葵汤、南方酪炸鸡、美式烘焙糕点……来到“海洋量子”号,你绝对不能错过这充满美国特色的好味道!

### (二)奇客餐厅

想品尝现代的滋味?那必不能错过可将现代美食展现得登峰造极的奇客餐厅(位于3层甲板,免费)!国际风味的奇客餐厅,将来自野外的新鲜食材演变成现代美食。不容错过的鱼、肉类佳肴,安格斯肋眼牛肉、羊排、地中海鲈鱼,洒上后厨现做的酱汁,盐是海盐,奶油是法式奶油,松茸和着香槟一起品味。在金碧辉煌、水晶剔透和乳白似玉相间的精致三维空间里,你能感受到时尚在口中的美妙感觉!

### (三)丝绸之路餐厅

一入泛亚风味的丝绸之路餐厅(位于4层甲板,免费)餐厅,你就会被各种鲜亮、充满泛亚细亚韵味的挂毯和远东文化细腻与多元的滋味所吸引。远东文化的特色体现在慢炖咖喱羊肉里的姜黄根、茼萝和红辣椒,又如洒在脆皮金枪鱼上的姜末和芝麻,还有诸如清酒三文鱼、日式串烤牛肉等等。中、日、泰、越、韩,各国菜式在这里兼收并蓄。

### (四)格蓝迪餐厅

欧式风味的格蓝迪餐厅(位于3层甲板,免费),以昔日年华的回顾为主题,将历史悠久的宗教典礼重塑在你的面前。这里是“海洋量子”号上最优雅的餐厅,每一晚都是正装之夜。这里是对昔日年华的奢华回顾,一个充满欧式风格的餐厅,高贵典雅,高朋满座。在格蓝迪,从惠灵顿牛排、香橙烩鸡,到烘烤扇贝、杏仁鳎鱼,全球经典欧式菜肴汇集于此。

### (五)海岸厨房餐厅

国际风味的海岸厨房餐厅(位于14层甲板,限套房游客免费),作为套房游客和金锚俱乐部尖峰会员专享的主餐厅,融合地中海的魅力和加利福尼亚农场的慷慨,散发出浓浓的时鲜气息。从太平洋海岸佳肴诸如橘汁鲈鱼,到地中海美味诸如索拉娜火腿、羊奶酪和烤葡萄,还有纳帕谷和托斯卡纳葡萄佳酿。餐厅以大地色系为格调,当阳光透过窗户洒进来,顾客可以品一杯美酒,吃一顿佳肴,放松身心,尽情地享受阳光与大海的美景。

每家主餐厅都会有一晚供应龙虾,称作“皇家之夜(无正装之夜)”;以上各免费主餐厅每晚皆供应中式佳肴。

## 二、五家特色收费餐厅

### (一)仙境坊——创意料理

仙境坊(位于5层甲板,收费),想象你进入“爱丽丝梦游仙境”中的兔子洞会是什么模样?毫无疑问皇家加勒比邮轮上才华横溢的厨师们将带你寻找关于分子的一切——风、冰、火、水、土壤和梦幻都将成为创意菜肴中的一部分。海上首家“分子料理”就在“海洋量子”号上等着你的来到!这里有前卫超现实的就餐设施,更有梦幻的美食体验。故事从打开菜单开始,寻找你的元素,风、冰、火、水、土壤和梦幻,用创意合成的菜肴,让你耳目一新。迷你蔬菜在花园泥土与鹅卵石上亭亭玉立,脆香鱼子酱配上辣味金枪鱼锥,暹罗蛋在一缕袅袅升起的青烟中若隐若现。在烟雨霏境的奇幻及感官诧异的包围中,一口口香气四溢的美食让人流连忘返。

### (二)奥利弗意大利餐厅

“海洋量子”号上的意大利食谱由英国最负盛名的美食家詹姆斯·奥利弗定制而成。奥利弗意大利餐厅(位于5层甲板,收费)是他在邮轮上开设的第一家意大利风味餐厅。在这里,即使最质朴的菜肴依旧选用当季时令食材,并以手工制作。不妨先在托斯卡纳豆卷儿撒上



橄榄油,作为你的开胃菜,然后试一试每天在后厨现做的美味意大利面、南瓜意饺或美味新鲜的扁意粉,还有更多的主菜、小碟、绚丽的烧烤拼盘及难以抗拒的甜点。

### (三)泉·日本餐厅

日式风味的泉·日本餐厅(位于5层甲板,收费)的各式寿司、刺身、开胃菜、主食和甜品等,都选用最新鲜的食材。观看厨师精湛的制作技艺,也是泉·日本餐厅的最大亮点。主厨 Travis 从14岁开始制作寿司,师从各种日本烹饪专家,并先后与众多国际大牌合作,将日本料理推广到世界各地。2009年,皇家加勒比邮轮首次将 Travis 以及他的手艺请上邮轮。如今,他又将“泉·日本餐厅”带到了“海洋量子”号。

### (四)牛排烧烤餐厅

牛排烧烤餐厅(位于5层甲板,收费)的专业厨师团队,始终将牛排品质视为最成功的关键因素。精选美国知名的牛肉,制作成最受欢迎的美式传统牛排。沉浸在优雅的环境里,顾客可以品尝肉质鲜美的牛排、新鲜的海鲜、丰盛的开胃菜和各式创意甜品。

### (五)主厨餐厅

在巨大的“海洋量子”号上,若非你非常有心,否则很可能会错过主厨餐厅(位于5层甲板,收费)的顶级体验。因为它藏得太深,只有穿过牛排烧烤餐厅,才会发现它的存在。这里仅设16个座位,为游客提供5道升级的牛排餐厅菜单和葡萄酒。侍酒师会为你选的每道菜搭配最相称的葡萄酒来提升你的味觉享受。

## 三、九家休闲餐厅

### (一)帆船自助餐厅

帆船自助餐厅(位于14层甲板,免费)是皇家加勒比邮轮公司标志性的经典餐厅,24h开放。不论是中式、韩式、泰式、越南等亚洲风味,还是各种经典西式美食,都可以在这里品尝。如果希望一顿饭就享尽寰宇美食,这里便是绝佳选择。

### (二)杰纽因啤酒屋

“不必过于复杂”是迈克尔在杰纽因啤酒屋(位于4层甲板,收费)的哲学。作为不可撼动的美式餐饮代表人物,“詹姆斯大胡子”奖的获得者——迈克尔·舒华兹为我们打造了第一家海上美式美食酒吧。在温馨和友好的氛围中,吃着上等手工艺制成的新鲜健康食材,配上精酿啤酒,畅饮之余,顾客可以海阔天空地高谈阔论。同时这里还供应精选的各式葡萄酒、鸡尾酒、烈酒等。

### (三)日光浴场酒馆

日光浴场酒馆(位于14层甲板,免费)是拥有无敌海景的酒馆。早餐和午餐时间供应健康美食,如汤类、炖菜、薄饼沙拉、新鲜水果等。每晚晚餐时间段免费供应中式传统火锅。

### (四)功夫熊猫面馆

功夫熊猫面馆(位于14层甲板,收费)是以电影《功夫熊猫》为主题的海上首家功夫熊猫面馆,是阿宝的私家厨房。这里除了能品尝到各种美味面条,还有中式甜品和奶茶供应。喜爱功夫熊猫的孩子们还能购买到可爱的儿童餐具。

### (五)索伦托餐厅

索伦托餐厅(位于4层甲板,免费)提供新鲜出炉来自纽约的纯正比萨。索伦托餐厅现场烘焙各式薄、厚底比萨,有香肠口味、夏威夷口味、佛罗伦萨口味、经典芝士口味、意式腊肠口味等诸多口味可供选择。